



*L'attention des adhérents de l'association  
des Anciens Elèves du lycée d'hôtellerie et de tourisme de  
Blois*

**Vous êtes 1141 inscrits à ce jour**

Blois, le 14 avril 2016

Bonjour,

Vous trouverez ci-après les dernières informations de notre réseau ainsi que celles de la vie du lycée.

Pour débiter, nous vous invitons à participer à un concours culinaire. Professionnels, amateurs, vous êtes tous conviés à proposer le plat qui représentera le territoire du Blaisois !



### **Quel Plat pour Blois ?**

Si la gastronomie est aujourd'hui une force d'attractivité majeure pour certains territoires, force est de constater que Blois n'est, pour le moment, pas reconnue pour une spécialité culinaire singulière, qu'elle soit salée ou sucrée.

Ainsi, **la Ville de Blois et l'office du tourisme Blois - Pays de Chambord organisent, en collaboration avec les restaurateurs et l'association des commerçants Blois Shopping, un concours, auprès du grand public (professionnels et amateurs), pour la création d'un plat populaire du blaisois (un plat salé et un plat sucré).**

**Objectif : inventer deux recettes susceptibles à l'avenir de symboliser et représenter le territoire blésois.**

Ce concours a été labellisé par le ministère de l'économie dans le cadre de la fête nationale de la Gastronomie qui se déroulera du 23 au 25 septembre prochain.

#### ***Les recettes***

**Plat salé :** La recette devra obligatoirement inclure les produits suivants :

- volaille
- vin d'appellation produit dans le département du Loir-et-Cher
- épice(s).

Le choix de ces ingrédients est issu d'une vieille recette de la Renaissance : La GALIMAFREE. On retrouve les premières traces de cette recette aux XIVe et XVe siècles sous la plume de Guillaume TIREL, dit Taillevent ; la première copie connue date de la première moitié du XIVe siècle. Cet ouvrage, "le Viandier" (le terme désigne tout type de nourriture), compte six éditions imprimées au XVe siècle.

Les recettes devront, en priorité, utiliser des produits locaux. Cette recette devra pouvoir être réalisée toute l'année, quelle que soit la saison.

**Plat sucré** : La recette devra obligatoirement inclure les produits suivants :

- le chocolat
- un fruit de saison (fraises, pommes, poires, coing...).

Au XIXe siècle, Blois dispose d'une vraie culture du chocolat et on note la présence de nombreux chocolatiers à Blois. Au vu des nombreuses cultures maraîchères dans le département, nous vous proposons d'y associer un fruit de saison.

On laissera le choix au candidat de trouver une adaptation possible avec un fruit saisonnier (fraise, pomme, poire, coings..).

### ***Comment participer ?***

Le concours est ouvert du 30 mai au 4 juillet 2016 à 12h.

Vous trouverez dans les liens suivants [la présentation du concours](#), [cahier des charges](#), [règlement](#) et les deux fiches techniques : [plat salé](#) , [plat sucré](#).

Proposez une recette salée et/ou sucrée, remplissez la fiche d'inscription, prenez votre recette en photo et adressez le tout par courrier à Ville de Blois, Thierry Hervé, service Relations publiques, 9 place Saint-Louis 41000 Blois ou par email à [monplatpourblois@blois.fr](mailto:monplatpourblois@blois.fr) ou en ligne en remplissant le formulaire sur [www.blois.fr/platpourblois](http://www.blois.fr/platpourblois)

### ***Les étapes suivantes***

#### **> La pré-sélection**

Le jury (5 personnes représentant respectivement les acteurs locaux de la restauration, les représentants du lycée hôtelier et du CFA et la municipalité de Blois) sélectionnera 8 finalistes pour chaque catégorie de plats selon les critères inscrits dans le cahier des charges. Les candidats seront informés de leur qualification au plus tard le 9 septembre 2016.

#### **> La finale**

Les épreuves pratiques pour les candidats sélectionnés se dérouleront, au cours du week-end de la Gastronomie, le **samedi 24 septembre 2016**, le matin pour l'épreuve du plat salé, au lycée d'hôtellerie et de tourisme, 174 rue Albert 1er à Blois et l'après midi, pour l'épreuve du plat sucré, au Centre de Formations des Apprentis, 12 rue François Billoux à Blois.

Les candidats devront réaliser leur recette (ingrédients et matériel de cuisine fournis).

L'annonce des résultats et la remise des prix se dérouleront dans la continuité des épreuves pratiques, à savoir le jour même du concours.

### ***A Gagner !***

- Premier prix : 1 vol en montgolfière pour 2 personnes (valeur 400 €)
- 2e et 3e prix : 1 repas pour 2 personnes dans un restaurant blésois (valeur 150 €)
- du 4e au 8e prix : 1 chèque Blois shopping d'une valeur de 50 €

### **Agenda**

Un fois que vous aurez participé à la finale du concours, nous vous attendons à nouveau le **vendredi 25 novembre 2016** pour la rencontre annuelle des anciens élèves.

Au cours de la soirée qui suivra l'assemblée générale de l'association, les promos anniversaires 1986 - 1996 et 2006 seront à l'honneur pour fêter leur trentième – vingtième et dixième anniversaire de sortie de promo.

**Nous vous transmettrons le bulletin d'inscription fin juin.**

### **Nettoyage du fichier sur le site internet**

Afin de mettre à jour notre fichier, vous avez été ou allez être contacter par mail pour mettre vos fiches à jour. Les membres du conseil d'administration de l'association sont en charge de ce fastidieux travail.

Nous vous remercions par avance de bien vouloir consacrer deux minutes pour répondre au mail que vous recevrez. En cas de mail invalide, nous essaierons de vous contacter par téléphone.

Nous nous sommes répartis la tâche à 11 personnes et avons chacun une centaine d'anciens élèves à contacter. Merci de nous faciliter la tâche en répondant à nos sollicitations.

### **Création d'un fichier des anciens à responsabilité, gérant, ou propriétaire d'établissements**

Nous souhaitons disposer d'un fichier des anciens élèves ayant un poste à responsabilité (poste de direction, propriétaire, gérant...) dans un établissement que ce soit dans l'hôtellerie ou le tourisme.

Il faut bien débiter par une première liste. Voici donc un premier jet : [Fichier Ancien\(ne\)s](#)

Merci de nous retourner toute information ([aelhtb41@mail.com](mailto:aelhtb41@mail.com)) qui nous permettront de corriger et d'alimenter ce tableau

### **Label « Ancien(ne) élève du lycée d'hôtellerie et de tourisme de Blois – Val de Loire »**

Dans notre dernière newsletter, je vous annonçais la création d'une plaque « label » à apposer sur vos établissements hôtels / restaurants / agence....rappelant le fait que l'établissement est dirigé ou géré par un(e) ancien(ne) du lycée.

Vous trouverez ci-après le visuel : [maquette](#)

Celui-ci a été imprimé sur plaque Dibond (panneau composite aluminium) 150\*150mm\*3mn d'épaisseur à fixer ou sur sticker imperméable à coller sur un vitrage.

Vous trouverez ci-après une photo de chaque support

### **[Impression sur Dibond](#) / [Impression sur autocollant imperméable](#)**

Nous tenons à votre disposition les deux formats de ce label et espérons que vous serez nombreux à les solliciter.

Le prix de la plaque dibond est de 20€ et le sticker de 5€. Nous éditerons, si besoin, une facture (sans tva) au nom de l'association afin de pouvoir le justifier dans votre comptabilité. Merci de nous passer commande sur notre boîte mail [aelhtb41@gmail.com](mailto:aelhtb41@gmail.com). Nous vous donnerons la marche à suivre par retour.

Vous êtes déjà plusieurs à avoir passé commande !

### **Articles de presse** (cliquez sur le titre)

- [Médaille d'or pour Océane FORTIN](#)
- [Christophe HAY ouvre son nouveau restaurant](#)
- [Dominique PEPIN -bth 86- fidèle lieutenant de Remy Giraud](#)
- [Philippe CERFEUILLET- BTS 86- présentent ses deux derniers ouvrages](#)
- [Philippe CERFEUILLET -Bts 86 – présentent ses deux derniers ouvrages](#)

### **Vie du lycée** (cliquez sur le titre)

[des artistes](#), article de la NR

[workshop pour le tourisme](#)

[soirée cabaret](#), article de la NR

[finale régionale Ouest du championnat de France du dessert](#)

[des concepts de A à Z](#), article de la NR

[en route pour St Malo](#)

[de Rungis au Louvre](#)

[Architecture qui se mange](#)

*Dans l'attente de vous retrouver, bonne soirée, et à bientôt*

*Thierry HERVE*  
[aelhtb41@gmail.com](mailto:aelhtb41@gmail.com)